

Resztki

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **12**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.49 kg (9.9%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.23 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Żytni	0.22 kg (4.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	12.4 %